

2019年

8月 給食献立表

長春院保育園初期

日 曜	星 食	お や つ	赤:血や肉になる	黄:熱や力になる	緑:調子をととのえる	(その他の食品)
1 木	お粥 たまねぎのペーセント 大根の味噌汁		淡色辛みそ	米	にんじん・たまねぎ・大根	だし
2 金	お粥 にんじんのペーセント じゃがいもの味噌汁		淡色辛みそ	米・じゃがいも	たまねぎ・にんじん	だし
3 土	お粥 キヤベツのペーセント ほうれん草の味噌汁		淡色辛みそ	米	にんじん・キヤベツ・ほうれん草	だし
4 日						
5 月	お粥 たまねぎのペーセント 豆腐の味噌汁		木綿豆腐・淡色辛みそ	米	にんじん・たまねぎ	だし
6 火	お粥 トマトのペーセント かぼちゃの味噌汁		淡色辛みそ	米	たまねぎ・トマト・かぼちゃ	だし
7 水	お粥 キヤベツのペーセント なすの味噌汁		淡色辛みそ	米	キヤベツ・たまねぎ・なす	だし
8 木	お粥 にんじんのペーセント 豆腐の味噌汁		木綿豆腐・淡色辛みそ	米	にんじん・たまねぎ	だし
9 金	お粥 たまねぎのペーセント 大根の味噌汁		淡色辛みそ	米	たまねぎ・にんじん・大根	だし
10 土	お粥 フロッコリーのペーセント たまねぎの味噌汁		淡色辛みそ	米	フロッコリー・にんじん・たまねぎ	だし
11 日						
12 月						
13 火	お粥 たまねぎのペーセント かぼちゃの味噌汁		淡色辛みそ	米	たまねぎ・にんじん・かぼちゃ	だし
14 水	お粥 青菜のペーセント 大根の味噌汁		淡色辛みそ	米	にんじん・ツツクンサイ・大根	だし
15 木	お粥 トマトのペーセント じゃがいもの味噌汁		淡色辛みそ	米・じゃがいも	トマト・キヤベツ	だし
16 金	お粥 さつまいものペーセント 豆腐の味噌汁		絹ごし豆腐・淡色辛みそ	米・さつまいも	にんじん	だし
17 土	お粥 たまねぎのペーセント 青菜の味噌汁		淡色辛みそ	米	たまねぎ・にんじん ツツクンサイ	だし
18 日						
19 月	お粥 にんじんのペーセント じゃがいもの味噌汁		淡色辛みそ	米・じゃがいも	にんじん・たまねぎ	だし
20 火	お粥 たまねぎのペーセント キヤベツの味噌汁		淡色辛みそ	米	たまねぎ・にんじん・キヤベツ	だし
21 水	お粥 青菜のペーセント 大根の味噌汁		淡色辛みそ	米	にんじん・こまつな・大根	だし
22 木	お粥 トマトのペーセント たまねぎの味噌汁		淡色辛みそ	米	にんじん・トマト・たまねぎ	だし
23 金	お粥 にんじんのペーセント なすの味噌汁		淡色辛みそ	米	にんじん・こまつな・なす	だし
24 土	お粥 キヤベツのペーセント たまねぎの味噌汁		淡色辛みそ	米・じゃがいも	キヤベツ・たまねぎ	だし
25 日						
26 月	お粥 たまねぎのペーセント キヤベツのみそ汁		淡色辛みそ	米	たまねぎ・にんじん・キヤベツ	だし
27 火	お粥 はくさいのペーセント かぼちゃの味噌汁		淡色辛みそ	米	はくさい・にんじん・かぼちゃ	だし
28 水	お粥 キヤベツのペーセント 大根の味噌汁		淡色辛みそ	米	トマト・キヤベツ・大根	だし
29 木	お粥 キヤベツのペーセント なすの味噌汁		淡色辛みそ	米	キヤベツ・にんじん・なす	だし
30 金	お粥 たまねぎのペーセント 白菜の味噌汁		淡色辛みそ	米	たまねぎ・にんじん・はくさい	だし
31 土	お粥 フロッコリーのペーセント たまねぎの味噌汁		淡色辛みそ	米	フロッコリー・にんじん・たまねぎ	だし

☆ 今月の平均給与栄養量 ☆

エネルギー	たんぱく質	脂 質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC
89 kcal	2.0 g	0.4 g	13 mg	0.4 mg	68 μg	0.04 mg	0.01 mg	6 mg

※材料の都合により、献立が一部変更になる場合がありますので、ご了承ください。※そば、落花生の入った食材は使用しておりません。